



PROGRAM WYCHOWAWCZO-PROFILAKTYCZNY

Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile

na rok szkolny 2026/2027

I. WSTĘP

Program Wychowawczo-Profilaktyczny Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile został opracowany zgodnie z przepisami prawa oświatowego oraz kierunkami realizacji polityki oświatowej państwa na rok szkolny 2026/2027. Stanowi on podstawowy dokument wyznaczający działania wychowawcze, profilaktyczne i opiekuńcze szkoły.

Program uwzględnia wyniki diagnozy potrzeb uczniów, obserwacje nauczycieli, analizę dokumentacji szkolnej oraz wnioski z ewaluacji Programu Wychowawczo-Profilaktycznego realizowanego w roku szkolnym 2025/2026. Wyniki ewaluacji potwierdziły wysoki poziom bezpieczeństwa uczniów, dobrą współpracę szkoły z rodzicami, skuteczność pomocy psychologiczno-pedagogicznej oraz pozytywną ocenę działań wychowawczych. Jednocześnie wskazały potrzebę dalszego wzmacniania zdrowia psychicznego uczniów, rozwijania kompetencji społecznych, zwiększania motywacji do nauki oraz rozszerzania działań dotyczących higieny cyfrowej i przeciwdziałania cyberprzemocy. Program odpowiada na zdiagnozowane potrzeby społeczności szkolnej i stanowi kontynuację działań podejmowanych w poprzednich latach.

II. PODSTAWA PRAWNA

Program opracowano na podstawie:

- Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej;
- Konwencji o Prawach Dziecka;
- ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe;
- ustawy z dnia 26 stycznia 1982 r. – Karta Nauczyciela;
- ustawy o wspieraniu i resocjalizacji nieletnich;
- rozporządzeń Ministra Edukacji dotyczących podstawy programowej, pomocy psychologiczno-pedagogicznej oraz bezpieczeństwa w szkołach;
- Statutu Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile;
- Standardów Ochrony Małoletnich obowiązujących w szkole;
- kierunków realizacji polityki oświatowej państwa na rok szkolny 2026/2027.

III. CHARAKTERYSTYKA SZKOŁY

Zespół Szkół Gastronomicznych w Pile jest szkołą ponadpodstawową kształcącą młodzież w zawodach branży gastronomicznej, hotelarskiej i usługowej. Szkoła przygotowuje uczniów zarówno do dalszego kształcenia, jak i do świadomego wejścia na rynek pracy. Proces wychowawczy opiera się na partnerstwie pomiędzy uczniami, rodzicami i nauczycielami oraz poszanowaniu godności każdego człowieka.

Ważnym elementem działalności szkoły jest tworzenie bezpiecznego środowiska sprzyjającego rozwojowi osobowemu, społecznemu i zawodowemu uczniów, wspieranie ich dobrostanu psychicznego oraz przygotowanie do odpowiedzialnego funkcjonowania w społeczeństwie.

IV. DIAGNOZA POTRZEB

Program został opracowany na podstawie:

- ewaluacji Programu Wychowawczo-Profilaktycznego za rok szkolny 2025/2026,
- analizy sprawozdań wychowawców,
- analizy pracy pedagoga i psychologa szkolnego,
- obserwacji nauczycieli,
- rozmów z uczniami i rodzicami,
- analizy frekwencji i zachowania uczniów.

Przeprowadzona diagnoza wskazuje, że do najważniejszych potrzeb uczniów należą:

- wspieranie zdrowia psychicznego i dobrostanu;
- rozwijanie odporności psychicznej;
- wzmacnianie motywacji do nauki;
- rozwijanie kompetencji społecznych i emocjonalnych;
- doskonalenie umiejętności komunikacyjnych;
- przeciwdziałanie przemocy oraz cyberprzemocy;
- profilaktyka uzależnień, w tym uzależnień behawioralnych;
- rozwijanie higieny cyfrowej;
- wspieranie planowania kariery edukacyjno-zawodowej;
- budowanie odpowiedzialności obywatelskiej i społecznej.

Jednocześnie ewaluacja wykazała liczne mocne strony szkoły, do których należą wysoki poziom bezpieczeństwa, dobra atmosfera, zaangażowanie wychowawców, dostępność pomocy psychologiczno-pedagogicznej oraz szeroka oferta działań profilaktycznych. Działania te będą kontynuowane i rozwijane w roku szkolnym 2026/2027.

V. MISJA SZKOŁY

Misją Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile jest wspieranie wszechstronnego rozwoju młodego człowieka poprzez tworzenie szkoły bezpiecznej, wymagającej, otwartej i przyjaznej, przygotowującej uczniów do odpowiedzialnego życia rodzinnego, społecznego i zawodowego. Szkoła wspiera rozwój wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, promuje zdrowy styl życia, postawy obywatelskie, kulturę osobistą i odpowiedzialność za siebie oraz innych.

VI. WIZJA SZKOŁY

Szkoła jest miejscem, w którym:

- każdy uczeń czuje się bezpieczny i akceptowany;
- respektowane są prawa i obowiązki wszystkich członków społeczności szkolnej;
- rozwijane są zainteresowania, uzdolnienia i kompetencje zawodowe uczniów;
- promowane są zdrowie psychiczne, aktywność fizyczna i zdrowy styl życia;
- kształtowane są postawy patriotyczne, obywatelskie i prospołeczne;
- rozwijane są kompetencje cyfrowe oraz odpowiedzialne korzystanie z nowych technologii i sztucznej inteligencji;
- nauczyciele współpracują z rodzicami i instytucjami wspierającymi rozwój młodzieży.

VII. SYLWETKA ABSOLWENTA

Absolwent Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile jest człowiekiem odpowiedzialnym, samodzielny i świadomym własnych możliwości. Potrafi wykorzystywać zdobytą wiedzę i umiejętności zarówno w życiu osobistym, jak i zawodowym. Szanuje drugiego człowieka, przestrzega zasad współżycia społecznego oraz kieruje się wartościami opartymi na uczciwości, odpowiedzialności i wzajemnym szacunku.

Absolwent szkoły:

- dba o własne zdrowie fizyczne i psychiczne;
- potrafi radzić sobie z trudnościami oraz stresem;
- jest odpowiedzialny za własne decyzje i zachowanie;
- przestrzega norm społecznych i prawnych;
- potrafi współpracować w zespole;
- komunikuje się w sposób kulturalny i asertywny;
- wykazuje postawę szacunku wobec innych osób;
- korzysta z technologii cyfrowych w sposób odpowiedzialny i bezpieczny;
- potrafi krytycznie analizować informacje oraz świadomie korzystać z narzędzi sztucznej inteligencji;
- jest przygotowany do uczenia się przez całe życie;
- zna wartość pracy i jest przygotowany do funkcjonowania na rynku pracy;
- angażuje się w działania społeczne, obywatelskie i wolontariackie;
- szanuje tradycję narodową oraz dziedzictwo kulturowe;
- jest otwarty na potrzeby drugiego człowieka i wrażliwy społecznie.

VIII. CELE PROGRAMU

Cel główny

Wszechstronne wspieranie rozwoju uczniów poprzez tworzenie bezpiecznego, przyjaznego i wymagającego środowiska edukacyjnego, sprzyjającego rozwojowi osobowemu, społecznemu, emocjonalnemu oraz zawodowemu, zgodnie z potrzebami uczniów oraz kierunkami polityki oświatowej państwa.

Cele szczegółowe

Program zakłada:

1. zapewnienie uczniom bezpiecznych warunków nauki i wychowania;
2. wspieranie zdrowia psychicznego oraz dobrostanu uczniów;
3. rozwijanie odporności psychicznej i umiejętności radzenia sobie ze stresem;
4. kształtowanie kompetencji społecznych i emocjonalnych;
5. wzmacnianie motywacji do nauki i odpowiedzialności za własny rozwój;
6. rozwijanie postaw patriotycznych, obywatelskich i prospołecznych;
7. promowanie zdrowego stylu życia i aktywności fizycznej;
8. rozwijanie kompetencji cyfrowych oraz higieny cyfrowej;
9. przeciwdziałanie uzależnieniom i przemocy rówieśniczej;
10. przygotowanie uczniów do świadomego planowania kariery edukacyjno-zawodowej;
11. wzmacnianie współpracy szkoły z rodzicami oraz instytucjami wspierającymi.

IX. OBSZARY DZIAŁAŃ PROGRAMU

1. Bezpieczeństwo i przyjazny klimat szkoły

Cele

- wzmacnianie poczucia bezpieczeństwa uczniów;
- budowanie pozytywnych relacji;
- przeciwdziałanie przemocy i dyskryminacji;
- respektowanie praw i obowiązków ucznia;
- realizacja Standardów Ochrony Małoletnich.

Działania

- zajęcia wychowawcze dotyczące bezpieczeństwa;
- monitoring sytuacji wychowawczej klas;
- mediacje rówieśnicze;
- działania integracyjne;
- szybkie reagowanie na sytuacje kryzysowe;
- współpraca z Policją i innymi instytucjami.

2. Zdrowie psychiczne i dobrostan uczniów

Cele

- wzmacnianie odporności psychicznej;
- rozwijanie umiejętności radzenia sobie z emocjami;
- przeciwdziałanie kryzysom psychicznym;
- promowanie dobrostanu.

Działania

- warsztaty dotyczące emocji;
- trening radzenia sobie ze stresem;
- konsultacje z psychologiem i pedagogiem;
- indywidualne wsparcie uczniów;
- działania integracyjne;
- promowanie równowagi pomiędzy nauką i odpoczynkiem.

3. Edukacja zdrowotna

Cele

- promowanie zdrowego stylu życia;
- rozwijanie odpowiedzialności za własne zdrowie;
- kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych;
- przygotowanie do udzielania pierwszej pomocy.

Działania

- udział w programach prozdrowotnych;
- zajęcia dotyczące zdrowego żywienia;
- promocja aktywności fizycznej;
- warsztaty z zakresu pierwszej pomocy;
- działania związane z profilaktyką chorób cywilizacyjnych.

Szczególną rolę w realizacji tego obszaru odgrywa specyfika szkoły gastronomicznej, która umożliwia praktyczne kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych i odpowiedzialnych postaw prozdrowotnych.

4. Higiena cyfrowa i bezpieczeństwo w Internecie

Cele

- rozwijanie kompetencji cyfrowych;
- przeciwdziałanie cyberprzemocy;

- promowanie higieny cyfrowej;
- rozwijanie krytycznego myślenia;
- odpowiedzialne korzystanie ze sztucznej inteligencji.

Działania

- warsztaty dotyczące cyberbezpieczeństwa;
- zajęcia dotyczące ochrony danych osobowych;
- promowanie świadomego korzystania z mediów społecznościowych;
- edukacja dotycząca zagrożeń związanych z dezinformacją;
- wykorzystanie narzędzi cyfrowych i sztucznej inteligencji zgodnie z zasadami etyki;
- korzystanie z zasobów Zintegrowanej Platformy Edukacyjnej.

5. Kompetencje społeczne i emocjonalne

Cele

- rozwijanie umiejętności komunikacyjnych;
- budowanie właściwych relacji;
- rozwijanie empatii;
- kształtowanie kultury osobistej.

Działania

- trening umiejętności społecznych;
- zajęcia integracyjne;
- projekty zespołowe;
- rozwijanie wolontariatu;
- nauka rozwiązywania konfliktów;
- rozwijanie postawy odpowiedzialności za siebie i innych.

6. Patriotyzm i odpowiedzialność społeczna

Cele

- kształtowanie postaw obywatelskich;
- rozwijanie odpowiedzialności społecznej;
- budowanie tożsamości narodowej;
- rozwijanie aktywności społecznej.

Działania

- udział w uroczystościach państwowych;
- działania Samorządu Uczniowskiego;
- wolontariat;
- akcje charytatywne;
- projekty obywatelskie;
- współpraca ze środowiskiem lokalnym.

X. OBSZAR VII – PROFILAKTYKA UZALEŻNIEŃ I ZACHOWAŃ RYZYKOWNYCH

Cele

Celem działań profilaktycznych jest ograniczanie zachowań ryzykownych oraz wzmacnianie czynników chroniących poprzez rozwijanie odpowiedzialności, umiejętności dokonywania właściwych wyborów oraz budowanie postaw sprzyjających zdrowemu i bezpiecznemu stylowi życia.

Zadania szkoły

Szkoła:

- prowadzi profilaktykę uniwersalną skierowaną do wszystkich uczniów;

- rozpoznaje czynniki ryzyka i czynniki chroniące;
- wspiera uczniów znajdujących się w sytuacjach kryzysowych;
- współpracuje z rodzicami oraz instytucjami wspierającymi;
- podejmuje działania interwencyjne zgodnie z obowiązującymi procedurami.

Działania

- realizacja programów profilaktycznych rekomendowanych przez MEN i KCPU;
- warsztaty dotyczące uzależnień od alkoholu, nikotyny, e-papierosów i substancji psychoaktywnych;
- profilaktyka uzależnień behawioralnych (Internet, media społecznościowe, gry komputerowe, hazard);
- zajęcia dotyczące odpowiedzialności prawnej nieletnich;
- spotkania z przedstawicielami Policji, Sanepidu oraz specjalistami terapii uzależnień;
- promowanie zdrowych form spędzania czasu wolnego;
- rozwijanie zainteresowań uczniów poprzez działalność kół zainteresowań i wolontariatu.

XI. OBSZAR VIII – DORADZTWO ZAWODOWE I PRZYGOTOWANIE DO RYNKU PRACY

Cele

- przygotowanie uczniów do świadomego planowania kariery;
- rozwijanie kompetencji zawodowych;
- kształtowanie postawy odpowiedzialnego pracownika;
- wzmacnianie przedsiębiorczości;
- promowanie uczenia się przez całe życie.

Działania

- realizacja programu doradztwa zawodowego;
- spotkania z pracodawcami i przedstawicielami branży gastronomicznej;
- organizacja praktyk zawodowych;
- udział w konkursach zawodowych;
- przygotowanie uczniów do rozmowy kwalifikacyjnej;
- nauka tworzenia dokumentów aplikacyjnych;
- rozwijanie przedsiębiorczości i kompetencji ekonomicznych;
- promowanie kultury pracy, etyki zawodowej oraz odpowiedzialności za jakość wykonywanych zadań.

XII. DZIAŁANIA SKIEROWANE DO UCZNIÓW

Zadanie	Formy realizacji	Odpowiedzialni	Termin
Integracja zespołów klasowych	zajęcia integracyjne, wycieczki, projekty	wychowawcy	wrzesień oraz cały rok
Wspieranie zdrowia psychicznego	warsztaty, konsultacje, trening radzenia sobie ze stresem	psycholog, pedagog	cały rok
Rozwijanie kompetencji społecznych	trening komunikacji, mediacje, projekty grupowe	wychowawcy	cały rok
Promowanie zdrowego stylu życia	akcje prozdrowotne, wydarzenia sportowe	nauczyciele WF	cały rok
Edukacja zdrowotna	zdrowe żywienie, pierwsza pomoc	nauczyciele przedmiotów, higienistka	cały rok
Higiena cyfrowa	warsztaty, lekcje wychowawcze	informatycy, wychowawcy	cały rok
Bezpieczeństwo w Internecie	cyberprzemoc, ochrona danych, AI	informatycy	cały rok
Profilaktyka uzależnień	programy profilaktyczne	pedagog	cały rok

Odpowiedzialność prawna	spotkania z Policją	pedagog	według harmonogramu
Rozwijanie patriotyzmu	uroczystości szkolne i państwowe	nauczyciele	cały rok
Wolontariat	akcje charytatywne	opiekun wolontariatu	cały rok
Samorządność	działalność Samorządu Uczniowskiego	opiekun SU	cały rok
Motywacja do nauki	rozmowy indywidualne,	wychowawcy	cały rok
Doradztwo zawodowe	warsztaty, konsultacje	doradca zawodowy	cały rok
Rozwijanie zainteresowań	konkursy, projekty, koła zainteresowań	nauczyciele	cały rok

XIII. DZIAŁANIA SKIEROWANE DO RODZICÓW

Zadanie	Formy realizacji	Odpowiedzialni
Współpraca wychowawcza	zebrania klasowe, konsultacje	wychowawcy
Informowanie o postępach uczniów	dziennik elektroniczny, spotkania indywidualne	nauczyciele
Wspieranie kompetencji wychowawczych	warsztaty i prelekcje	pedagog, psycholog
Zdrowie psychiczne młodzieży	spotkania ze specjalistami	psycholog
Higiena cyfrowa	szkolenia dla rodziców	nauczyciele informatyki
Profilaktyka uzależnień	materiały edukacyjne, konsultacje	pedagog
Współpraca w sytuacjach kryzysowych	indywidualne spotkania	dyrektor, wychowawcy
Włączanie rodziców w życie szkoły	uroczystości, akcje społeczne	dyrektor, wychowawcy

XIV. DZIAŁANIA SKIEROWANE DO NAUCZYCIELI

Zadanie	Formy realizacji
Doskonalenie kompetencji wychowawczych	szkolenia i rady pedagogiczne
Rozwijanie kompetencji specjalistów w zakresie zdrowia psychicznego	warsztaty specjalistyczne
Doskonalenie umiejętności pracy z uczniem w kryzysie	szkolenia
Przeciwdziałanie przemocy i cyberprzemocy	szkolenia, konsultacje
Wykorzystanie sztucznej inteligencji w edukacji	szkolenia wewnętrzne
Ocenianie kształtujące i praca projektowa	szkolenia, wymiana doświadczeń
Współpraca z rodzicami	konsultacje i zespoły wychowawcze
Współpraca ze specjalistami	spotkania zespołów pomocy psychologiczno-pedagogicznej

XV. WSPÓŁPRACA ZE ŚRODOWISKIEM LOKALNYM

W realizacji programu szkoła współpracuje z:

- Poradnią Psychologiczno-Pedagogiczną;
- Komendą Powiatową Policji;
- Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną;
- Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej;
- Powiatowym Centrum Pomocy Rodzinie;
- Sądem Rejonowym i Zespołem Kuratorskiej Służby Sądowej;
- Ochotniczą i Państwową Strażą Pożarną;
- pracodawcami branży gastronomicznej i hotelarskiej;

- organizacjami pozarządowymi;
- uczelniami wyższymi oraz instytucjami kultury.

Współpraca ma na celu wspieranie rozwoju uczniów, organizację działań profilaktycznych, promocję zdrowia, rozwijanie kompetencji zawodowych oraz wzmacnianie bezpieczeństwa i dobrostanu młodzieży.

XVI. CZYNNIKI CHRONIĄCE I CZYNNIKI RYZYKA

Czynniki chroniące

W Zespole Szkół Gastronomicznych w Pile do najważniejszych czynników chroniących należą:

- poczucie bezpieczeństwa uczniów w szkole;
- pozytywne relacje pomiędzy uczniami i nauczycielami;
- zaangażowanie wychowawców w pracę z zespołami klasowymi;
- dostępność pomocy psychologiczno-pedagogicznej;
- współpraca z rodzicami;
- bogata oferta zajęć dodatkowych, konkursów i projektów edukacyjnych;
- działalność Samorządu Uczniowskiego i Szkolnego Koła Wolontariatu;
- współpraca z instytucjami wspierającymi szkołę;
- rozwijanie zainteresowań i uzdolnień uczniów;
- kształtowanie pozytywnego klimatu szkoły opartego na wzajemnym szacunku.

Czynniki ryzyka

Do najważniejszych czynników ryzyka należą:

- obniżona motywacja części uczniów do nauki;
- trudności emocjonalne i kryzysy psychiczne młodzieży;
- nadmierne korzystanie z urządzeń cyfrowych;
- cyberprzemoc i niewłaściwe korzystanie z mediów społecznościowych;
- uzależnienia behawioralne;
- eksperymentowanie z substancjami psychoaktywnymi;
- konflikty rówieśnicze;
- absencja szkolna;
- problemy rodzinne wpływające na funkcjonowanie ucznia;
- trudności adaptacyjne uczniów klas pierwszych.

Działania szkoły koncentrują się na wzmacnianiu czynników chroniących oraz ograniczaniu wpływu czynników ryzyka poprzez systematyczną działalność wychowawczą, profilaktyczną i opiekuńczą.

XVII. EWALUACJA PROGRAMU

Ewaluacja Programu Wychowawczo-Profilaktycznego ma na celu ocenę skuteczności podejmowanych działań oraz określenie kierunków ich doskonalenia. Proces ewaluacji będzie prowadzony w sposób systematyczny przez cały rok szkolny.

Przedmiot ewaluacji

Ocenie podlegać będą:

- stopień realizacji celów programu;
- skuteczność działań wychowawczych i profilaktycznych;
- efektywność współpracy z rodzicami;
- poziom bezpieczeństwa uczniów;
- skuteczność udzielanej pomocy psychologiczno-pedagogicznej;
- efektywność współpracy z instytucjami wspierającymi.

Metody ewaluacji

W procesie ewaluacji wykorzystane zostaną:

- ankiety dla uczniów, rodziców i nauczycieli;
- wywiady i rozmowy indywidualne;
- obserwacje zachowań uczniów;
- analiza dokumentacji szkolnej;
- analiza frekwencji;
- analiza ocen zachowania;
- analiza liczby interwencji wychowawczych;
- sprawozdania wychowawców klas;
- sprawozdania pedagoga, psychologa i doradcy zawodowego.

Wskaźniki osiągnięcia celów

Za skuteczną realizację programu uznaje się w szczególności:

- utrzymanie wysokiego poziomu bezpieczeństwa uczniów;
- wzrost poczucia dobrostanu psychicznego;
- zmniejszenie liczby zachowań ryzykownych;
- ograniczenie przypadków cyberprzemocy;
- wzrost aktywności uczniów w życiu szkoły;
- zwiększenie zaangażowania uczniów w wolontariat i działania społeczne;
- poprawę frekwencji;
- rozwój kompetencji społecznych i obywatelskich;
- wzrost świadomości zdrowotnej uczniów;
- aktywną współpracę rodziców ze szkołą.

Wnioski z ewaluacji zostaną przedstawione Radzie Pedagogicznej i wykorzystane podczas opracowywania Programu Wychowawczo-Profilaktycznego na kolejny rok szkolny.

XVIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Program Wychowawczo-Profilaktyczny realizowany jest przez wszystkich nauczycieli i pracowników szkoły we współpracy z rodzicami, uczniami oraz instytucjami wspierającymi działalność szkoły.
2. Za koordynację realizacji programu odpowiada Dyrektor Szkoły we współpracy z pedagogiem szkolnym, psychologiem, pedagogiem specjalnym, wychowawcami klas oraz pozostałymi nauczycielami.
3. **Priorytetem programu na rok szkolny 2026-2027 będzie motywowanie i wzmacnianie kondycji psychicznej uczniów.**
4. Program ma charakter otwarty i może być modyfikowany w ciągu roku szkolnego w przypadku pojawienia się nowych potrzeb lub zmian przepisów prawa.
5. Program podlega corocznej ewaluacji, a wyniki ewaluacji stanowią podstawę jego aktualizacji.

Program został pozytywnie zaopiniowany przez Radę Rodziców oraz Radę Pedagogiczną zgodnie z art. 26 ustawy – Prawo oświatowe. **Program Wychowawczo-Profilaktyczny Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile na rok szkolny 2026/2027** opracowano na podstawie diagnozy potrzeb szkoły, wyników ewaluacji programu z roku szkolnego 2025/2026 oraz kierunków realizacji polityki oświatowej państwa na rok szkolny 2026/2027. Uwzględnia on działania służące wszechstronnemu rozwojowi uczniów, wzmacnianiu ich dobrostanu, bezpieczeństwa i kompetencji społecznych oraz przygotowaniu do odpowiedzialnego życia osobistego i zawodowego.